

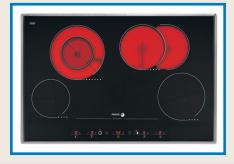
CARE & INSTRUCTIONS MANUAL GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN MANUAL DE INSTRUCIONES Y MANTENIMIENTO

RADIANT COOKTOPS TABLE VITROCERAMIQUE PLACAS VITROCERÁMICAS

VFA-70 S



VFA-78 S



NOTE: To avoid accident and damage, please read these instructions carefully before operating the appliance.

NOTE: Veuillez lire ces instructions attentivement a fin d'éviter accidents et dommages.

NOTA: Por favor, lea este manual de instrucciones atentamente para evitar posibles daños o accidentes.

PRODUCT WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, provided this product is operated and maintained in accordance with the instructions attached to or furnished with the product, Fagor America Inc. will replace parts and provide labor to correct defects in materials or workmanship. Service has to be provided by a Fagor America Inc. designated service company. Please contact Fagor America at 1 800 201 0806 or by email at infoappliances@fagoramerica.com

THIS LIMITED WARRANTY DOESN'T COVER

- 1. Repairs when the product is used in other than normal, single family household use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, acts of God, improper installation, installation not in accordance with local electrical and plumbing codes, or use not approved by Fagor America.
- Replacement parts or repair labor costs if the product is operated outside of the United States/Canada
- 4. Pick up/delivery. This product is designated to be repaired in the home.

FAGOR AMERICA WILL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

IF YOU NEED SERVICE

Please contact Customer Care at Fagor America at 1.800.207.0806 or email Fagor America at infoappliances@fagoramerica.com

CUSTOMER SERVICE

Write the model and serial number on the lines below, you'll need them in the event of a service call. The model and serial number are located beneath the radiant cooktop

| lodel: | |
|----------------|--|
| erial: | |
| ate Purchased: | |
| tore: | |

Should you need service or have any questions about this product, don't hesitate to contact FAGOR AMERICA Customer Service at 1-800-207-0806

| ENGLISH | |
|-------------------------|---------|
| Operating instructions | Page 4 |
| FRANCAIS | |
| Manuel d'instructions | Page 20 |
| ESPAÑOL | |
| Manual de instrucciones | Pág 36 |

| Important safety instructions | 5 |
|-------------------------------|----|
| Sensor description | 6 |
| Description of timer | 8 |
| Operating | 10 |
| Safety | 14 |
| Special considerations | |
| Use of containers | 15 |
| Cleaning | 16 |
| Connection diagram | 17 |
| Installation | 18 |
| | |

WARNING

- Repair of any faults in your cooktop must be carried out only by an Authorized Repair Service technician, otherwise the guarantee is not valid.
- The technical details and identification of the appliance are shown on the specification plate. Consult this plate before proceeding with electrical connection.
- Electrical connection must be carried out by a certified specialist familiar with official regulations.
- If your appliance has halogen hotplates avoid, looking directly at them when they
 are not covered by a cooking pan.
 Fill in the data table below with all the data of the cooktop that appear on its
 label.

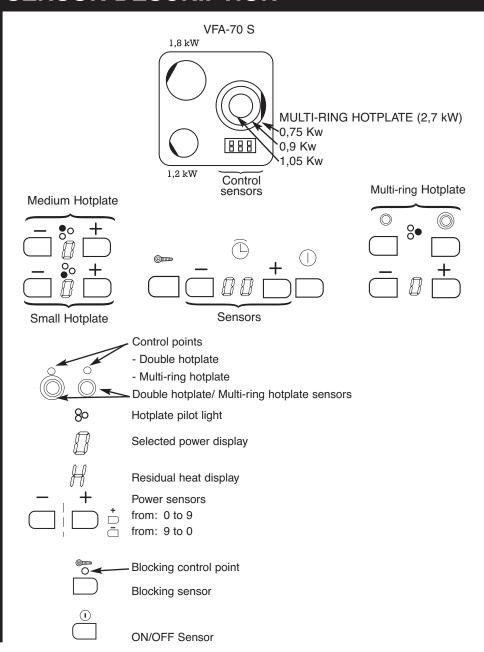
| Trade mark: | | Type: | |
|-------------|---|----------|--|
| Pot.max: | W | Voltage: | |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

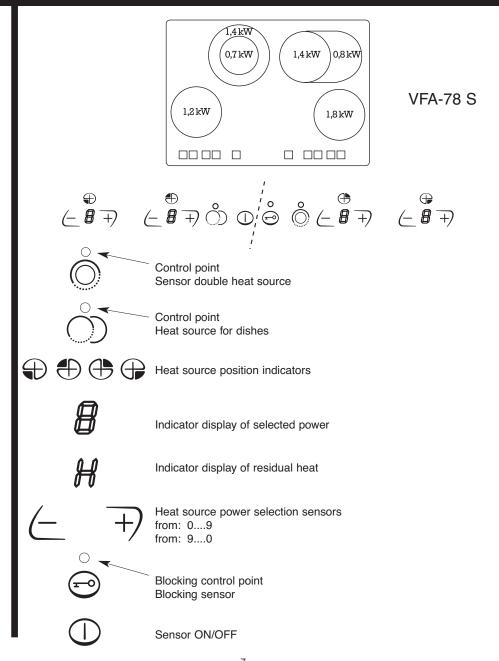
Read all instructions carefully before using this cooktop. When properly cared for, your new Fagor cooktop has been designed to be a safe and reliable appliance. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Only
 connect to a properly grounded outlet. See electric preparation and connection instructions in
 the Installation Instructions.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended. Refer service only to an authorized service center.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children
 and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
 Never allow children to sit or stand on any part of the cooktop.
- · Do not store flammable materials in or near the cooktop.
- · Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- · Never use the cooktop to warm or heat a room.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting garments or shirts with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select pans with having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized pans will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper coverage of pots and pans to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boi lover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of such may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners. Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in electric shock, or fire.
- Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed pots and pans are suitable for range-top service due to the sudden change in temperature, which may result in breakage - see page 15 for reference.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the cookware handles should be positioned so that they are turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- · Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.
- Do not cook on a broken cooktop. If your cooktop should break or crack, cleaning solutions
 and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a
 qualified technician immediately.
- Clean cooktop with caution. Be careful to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to
 wipe spills on a hot cooking area. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a
 hot surface.

SENSOR DESCRIPTION



SENSOR DESCRIPTION



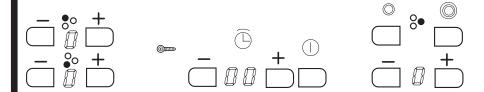
DESCRIPTION OF TIMER



Models with this type of timer control can be assigned to any heat source, and can be timed between 1 and 99 minutes. The assigned heat source will turn off once the time chosen by the user has elapsed.

VFA-78S

Multi-ring Control Sensors VFA-70S



DESCRIPTION OF TIMER

Steps for setting and Timing the Heat Source

With the radiant cooktop switched on:

- 1 Choose the required power of the heat source that you wish to time.
- 2 Switch on the timer by touching the sensor +. Once on the timer display **[**] appears and **[**] appears in the display of each heat source.
- 3 Touch the + of the chosen heat source. E will flash in the display of the chosen heat source. The timer has now been set to the chosen heat source.
- 4 Choose the desired time pressing + which corresponds to the timer. Once these steps have been carried out the setting sequence of the heat source timer ends.

If between each step there is a pause of over 10 seconds or if you do not choose a length of time, the timer will automatically switch itself off

Once the timer has been set to a heat source and the time has been chosen, the timer will gradually count down the time and will indicate the time remaining to switch off the heat source.

During the timing, in the heat source display you can see the selected power and the findicating that this heat source is timed) alternatively. Once the time has passed the heat source will switch itself off, the control will release a warning acoustic signal and will flash in the timing display. Touch any sensor control to stop the warning signal.

Cancelling the timer

Touch the sensor of the timer until ${\it III}$ is shown on the minute display.

OPERATING

Sensors

The radiant cooking surface is fitted with sensors that are touch-sensitive and also react to the presence of a reflective object.

The hotplate is operated by touching the corresponding sensors with your finger.

Take care to touch only one sensor at a time, otherwise they will not react to the touch.

Keep the sensors clean and do not place objects on them. The sensors may misinterpret dirt or objects placed on them.

While the cooking surface is off, the indicators for all sensors are also switched off.

Starting up

Touch the ON/OFF sensor for 3 seconds. The power 0 displays will light up. If no power is selected within five seconds, the hotplate will automatically switch off and must be switched on again.

Power selection - / +

Each heater has - / + power sensors. Touching these allows the power to be set in the cooking ranges of 1 to 9.

To alter the power while the hotplate is on, touch - / + sensors to obtain the required power level.

OPERATING

Switching off the heat source

Choose 0 power for the heat source when you wish to turn off. If the hotplate is hot, H will light up indicating the hotplate is still hot.

Residual heat display H

When activated but with level 0, the corresponding displays shows 0 and H alternatively. While a hotplate is still hot but switched off, the display will show H.

Depending on the power that was used, this display may remain on for up to approximately 30 minutes.

Do not touch the hotplate or its surrounding area , white "H" is displayed. There is a risk of burning.

Warning!

If a power outage occurs while the residual heat display is on, remember that when power is restrored the display will not re-appear even though the hotplate may still be hot.

▶ OPERATING

| Hotplate blocking function O Blocking of the hotplates prevents accidental changes while they are operating. The initial selections are maintained and the indicators remain active. The hotplates should be blocked to prevent children from operating them or to prevent the effects of accidental contact with cookware or utensils. Press the blocking sensor until its pilot light ocomes on. |
|--|
| Unblocking |
| Touch the blocking sensor until its indicator pilot light switches off. |
| Double hotplate |
| The cooktops sources that have double heat source when touching the corresponding sensors to said heat source only work with their small circuit . To operate the outer part, touch the double hotplate sensor until its indicator pilot light comes on, switch off by touching the sensor until the pilot light switches off. |
| Focus hotplate |
| The cooktops, which have the source of the heat source when acting over the corresponding sensors of each heat source, only work with their circular circuit. To switch on the outer part as well, touch the source hotplate sensor 0 until its control point switches on. |
| To switch off the focus hotplate, touch the focus hotplate sensor 0 until the control point switches off. |
| Multi-ring Hotplate |
| The hobs, which have a multi-ring heat source, on touching the corresponding sensors to said heat source, only work with little resistance. If you wish the center ring to come on as well, touch the double ring sensor of so that the sensor's control point lights up. To use the ring to heat a multi-ring pan, touch the sensor of. To switch off the two functions just touch the corresponding sensors again and of. |

OPERATING

(9 Quick Heating)

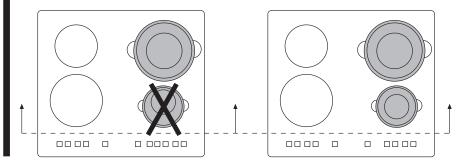
Each control area includes an automatic programming function for quick heating. This programming allows the corresponding maximum temperature to be reached quickly and maintained automatically.

Touch sensor + once and it is in position 9, the corresponding decimal point to 9 will switch itself on.

Touching sensor of the same zone will decrease to the required level (levels 3...6 are recommended).

After having reached the automatic heating time a short signal could be heard and the decimal point will switch itself off. The heat source carries on work in a conventional manner.

To cancel the automatic programming touch the - sensor and the decimal point will switch off.



SAFETY

Safety systems

In order to protect the electronics from overheating if the control unit detects excessive heat it will switch off the hotplate closest to the sensors and the letter H will appear on the display. This hotplate can be activated when the temperature of the electronic unit returns to normal.

Each hotplate is equiped with an interior temperature limiter that switches off the hotplate if the radiant surface is heated excessively.

If any cracks appear in the radiant surface, immediately disconnect it from the mains. Do not use any part of the cooktop until a new radiant surface has been fitted.

Automatic

If a hotplate is left on accidentally, it will automatically be switched off after a period of time has elapsed, depending on the power level that has been selected (level 1 - 10 hours, level 9 - 1 hour).

SPECIAL CONSIDERATIONS

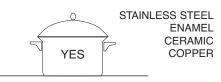
If more than one sensor is pressed simultaneously, the keys are blocked.

If all the power levels are at 0, the control is automatically switched off after 5 seconds.

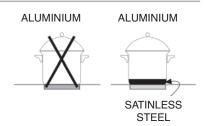
If one or more sensors are pressed for more than 30 seconds (for instance a cooking pot or pan is resting on the sensor), the control will automatically be switched off and a warning will sound every 30 seconds while the sensor remains pressed.

USE OF CONTAINERS

Most stainless steel, enamel, iron, ceramic and copper pans can be used on radiant cooktops.



Aluminium pans are not recommended as they may stain the surface, unless they have stainless steel encapsulated bottoms.

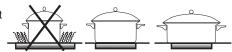


Hotplates should not be switched on without a pan on top. The base of the pan should be flat and dry. Pans that have been used on gas cookers are not normally completely flat and absorb heat badly.





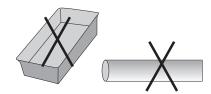
Make sure that the diameter of the pan is at least that of the hotplate.



Avoid dragging pans over the radiant glass surface, as it may get scratched. Always lift the pan.



Never use tin foil or plastic containers. They may melt and fuse permanently with the radiant glass surface.



CLEANING

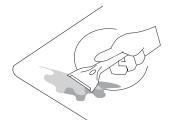
IMPORTANT: If the radiant glass surface breaks or you notice cracks in it, disconnect the equipment. Call your Repair Service Technician.

Clean the radiant glass surface frequently, when it is cool. Never use abrasive products or pads. Clean with a damp cloth and soapy water.

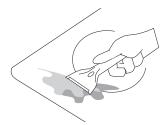




Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect radiant cooktops hobs. Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper

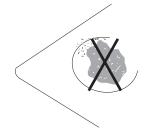


If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the cooktop, remove at once with the scraper while still hot. Otherwise it may leave a permanent mark.



INMEDIATELY

Do not use the cooktop as a work surface. Be particulary careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slid over it.



CONNECTION DIAGRAM

The radiant cooktop hotplate is supplied with a power cable.

If the power feed wire is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by a designated aftersales service or by authorized personnel for safety reasons.

It must be connected to the power supply with a plug that meets the EEC 7 publication or with a multi-pole switch with a distance between the open contacts of a least 1/8 inch (3mm).

Total power

Hotplate: VFA70=5,9 KW. VFA 78=7,3 KW

| PLATE | Voltage | Int.nominal by phases | Protection |
|-------|---------|--------------------------|------------|
| VFA70 | 240V~ | 29A | 32 A |
| VFA78 | 240V~ | 31A | 32 A |

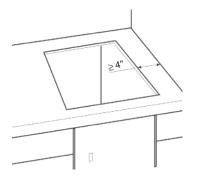
This device conforms to European directives 73/23/CEE and 89/336/CEE

INSTALLATION

1 Cut out a piece of the worktop following the instructions on the template that comes with the cooktop.

"X" type apparatus for degree of fire protection.

Minimum distance between hole and wall must be 4 inch (100 m/m).



Ventillation diagram

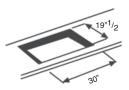
VFA-70 S Cut Out

Minimun distance

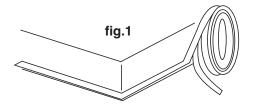
2"
MIN

19"1/2

MODEL: 30" VFA-78 S Cut Out



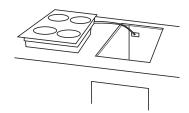
Place the cooktop face down on a table. Remove the backing paper and affix the sealing gasket all round the perimeter (fig.1).



NOTE: DO NOT USE NON-REMOVABLE ELEMENTS WITH SILICONE.

INSTALLATION

3 Place the hob alongside the cavity in the worktop and connect the power cable to the electrical socket.



IMPORTANT: Carry out connection with the power disconnected. There must be a good grounding connection and a switch must be provided in an accessible place to isolate all phases, with at least 1/8 inch clearance between contacts.

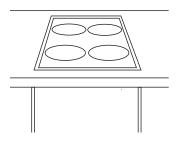
The manufacturer will not accept responsibility for installations carried out other than as directed here.

It is equipped with a power input cable for high temperatures.

If a new power input cable is required, installation should be performed by a technician certified by the manufacturer.

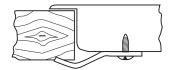
If the power feed wire is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the after-sales service or by authorized personnel for safety reasons.

4 Next insert the hob in the worktop cavity, pressing down firmly to ensure a good seal.



5 Fix the 4 clamps underneath the hob to the 4 corners of the cavity.

(Clamps, brackets and nuts are supplied in accessory bag).



NOTE: This equipment complies with standard 82/499/CE on radio interferences.

SOMMAIRE

| Instructions de sécurité importantes | |
|--------------------------------------|----|
| Description des touches | 22 |
| Description du temporisateur | |
| Manipulation | |
| Sécurité | 30 |
| Considérations | 30 |
| Utilisation des récipients | 31 |
| Nettoyage | 32 |
| Schéma de connexions | |
| Installation | |

PRÉCAUTIONS

- En cas de panne, seul le Service Technique Agréé est autorisé à réparer cette plaque.
 Dans le cas contraire, la garantie correspondante ne saurait s'appliquer.
- La plaque signalétique contient les informations techniques et d'identification de l'appareil. Il convient de consulter cette plaque signalétique avant de réaliser les raccordements électriques.
- Les raccordements électriques doivent être effectués par un spécialiste connaissant les dispositions légales et les exigences réglementaires en vigueur de chaque pays.
- Si l'appareil est muni de plaques halogènes, il convient de ne pas les regarder fixement lorsqu'elles fonctionnent sans casserole.
 Remplir la plaque d'immatriculation imprimée sur le manuel à l'aide des données de la plaque signalétique apposée sur l'a´appreil.

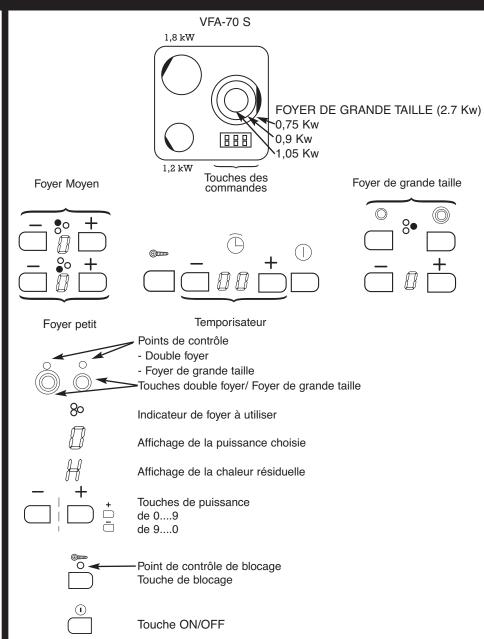
| Marque: | | Type: | |
|----------|---|----------|--|
| Pot.max: | W | Tension: | |

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

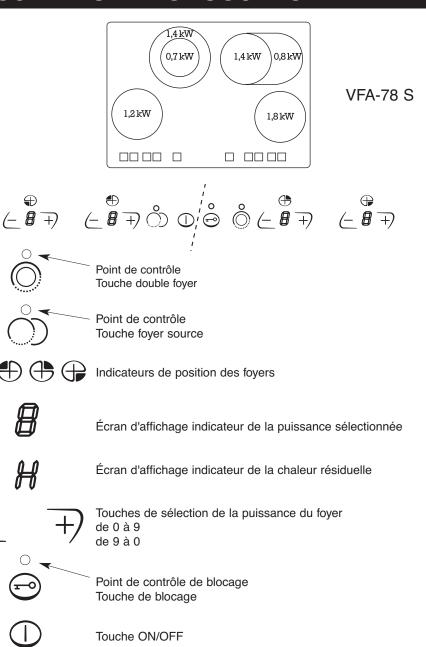
Lorsque entretenue adéquatement, cette nouvelle plaque Fagor est concue pour la fi abilité et la sécurité. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la plaque. Ces précautions permettent de réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie et de blessures. Au moment d'utiliser un appareil de cuisine, les précautions de sécurité de base doivent être observées, incluant ce qui suit:

- Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre adéquatement par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise mise à terre. Voir les instructions de connexions et de préparation électrique dans les instructions d'installation.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la plaque à moins qu'il ne soit spécifi quement indiqué. Référer tout service à un centre de service autorisé.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans une supervision additionnelle d'un adulte.
 Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où est installé le four. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur toute pièce de la plaque.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans une supervision additionnelle d'un adulte.
 Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où est installé le four. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur toute pièce du plaque.
- Ne pas ranger des matériaux inflammables sur ou près de la plaque.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Étouffer le feu ou utiliser un extincteur de type à mousse ou chimique à sec.
- Ne jamais utiliser le plaque pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Pour la sécurité personnelle, porter des vêtements appropriés. Des vêtements lâches, de grandes manches ne doivent jamais être portés si l'on utilise le four.
- Utiliser seulement des moufles es sèches. Des objets humides ou mouillés sur les éléments chauffants, peuvent causer des brûlures par la vapeur. Elles ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser aucune serviette ou un chiffon.
- Utilisez une poêle ou un récipient de taille adaptée. Cet électroménager est équipé d'un ou de plusieurs foyers de différentes dimensions. Choisissez des récipients aux fonds plats et épousant parfaitement la surface du foyer. L'usage de récipients trop petits exposera une partie de la zone de chauffe à un contact direct et risque d'allumer les vêtements. Un rapport adéquat entre le récipient et le brûleur permettra également une cuisson plus efficace.
- Ne jamais laisser les plaques sans surveillance à des températures élevées. Un écoulement de liquide bouillant provoquera de la fumée et des éclaboussures de graisse, qui risquent de prendre feu.
- Vérifiez que les poêles ou autres récipients sont correctement mis en place. Ne pas faire fonctionner les foyers sans récipient, au risque d'endommager l'installation ou les composants électriques.
- Couvercles de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour couvrir les récipients, excepté dans les cas mentionnés dans la Notice d'Utilisation. L'installation incorrecte de ce type de couvercles entraîne un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Récipients en verre. Uniquement certains types de verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres matériaux vitrés sont aptes pour cet appareil. Tout récipient non-adapté risque d'être endommagé par les brusques changements de température.
- Faites attention à ce que les poignées des récipients soient toujours tournées vers l'intérieur et ne couvrent pas les foyers adjacents. Pour éviter de les heurter accidentellement, avec le risque que cela entraînerait de brûlures ou d'incendie, éventuellement provoqués par des éclaboussures sur des matériaux inflammables.
- · Ne jamais immerger dans l'eau les éléments chauffants amovibles.
- Ne jamais utiliser une vitrocéramique endommagée ou fêlée. Les produits de nettoyage ou les éclaboussures risquent de pénétrer dans la fêlure et de provoquer un choc électrique.
 Adressez-vous aussitôt à un Technicien dûment qualifié pour remplacer la plaque.
- Nettoyer la vitrocéramique avec grand soin. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, procédez avec précaution, pour éviter de vous brûler avec la vapeur. Certains produits nettoyage peuvent dégager des fumées nocives, s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

DESCRIPTION DES TOUCHES



DESCRIPTION DES TOUCHES



▶ DESCRIPTION DU TEMPORISATEUR

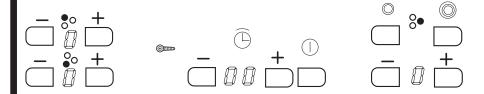


Les modèles possédant ce type de contrôle disposent d'un temporisateur. Celui-ci est attribuable à n'importe quel foyer et réglable entre 1 et 99 min. Il se chargera d'éteindre le foyer une fois que le temps sélectionné par l'utilisateur se sera écoulé.

VFA-78S



Touches de Contrôle Spécial Foyer VFA-70S



DESCRIPTION DU TEMPORISATEUR

Attribution et temporisation de foyer

Pour attribuer le temporisateur à un foyer, il convient de réaliser la séquence suivante: La plaque vitrocéramique étant allumée:

- 1 Sélectionnez la puissance souhaitée sur le foyer que vous souhaitez temporiser.
- 2 Allumez le temporisateur. À cet effet, appuyez une fois sur la touche + correspondant au temporisateur. L'écran du temporisateur affiche et l'écran de chaque foyer affiche un 🔓 .
- 4 Sélectionnez le temps souhaité en appuyant sur la touche + correspondant au temporisateur.

Après avoir réalisé cette procédure, la séquence d'attribution du temporisateur à un foyer est terminée.

Le temporisateur s'arrêtera automatiquement si, entre deux étapes, il s'écoule un intervalle de temps supérieur à 10 s ou si aucun temps n'est sélectionné.

Une fois le temporisateur attribué à un foyer et le temps sélectionné, le temporisateur comptera à rebours et l'écran d'affichage indiquera à chaque instant le temps restant avant que le foyer ne s'éteigne.

Pendant la temporisation, l'écran du foyer temporisé montre alternativement la puissance sélectionnée et le **de l'altre** (ceci vous indiquant que ce foyer est temporisé). Au bout du temps programmé, le foyer s'éteindra, le contrôle émettra un signal sonore et l'écran du temporisateur affichera 00 clignotant. Si l'on appuie sur n'importe quelle touche du contrôle, le signal sonore s'éteindra.

Annulation de la temporisation

Appuyez sur la touche–du temporisateur jusqu'à ce que l'écran de la minuterie passe à \not \not E .

Touches

La plaque de cuissons vitrocéramique est pourvue de touches. Ces touches réagissent au contact des doigts, mais également lorsqu'on approche un objet réfléchissant.

La plaque de cuisson se manipule en appuyant sur les touches correspondantes avec les doigts.

Prendre garde à n'appuyer toujours que sur une seule touche à la fois, ou la valeur introduite ne sera pas acceptée.

Veiller à maintenir les touches propres et ne pas déposer d'objets sur celles-ci. L'appareil pourrait interpréter la saleté ou les objets déposés sur les touches comme une commande.

Mise en service

Tandis que la plaque de cuisson est en fonctionnement, les indicateurs de toutes les touches sont déconnectés.

Mise en marche

Toucher la touche ON/OFF pendant 3 secondes. Les valeurs de puissance s'afficheront en 0.

Si au bout d'un temps donné (5 secondes), aucune puissance n'a été sélectionnée, la plaque se déconnecte automatiquement, et il faut connecter à nouveau.

Si pendant le fonctionnement d'un foyer, on veut faire sa puissance, agir sur les touches +/- jusqu'à obtenir la nouvelle puissance.

Sélection de puissance - / +

Chaque foyer dispose de touches de puissance - / +. En agissant sur chacune de ces touches, il est possible de sélectionner la puissance désirée entre 1 et 9.

Arrêt du foyer

Sélectionnez la puissance 0 pour le foyer que vous souhaitez éteindre. Si le foyer est chaud, H est allumé.

Affichage de la chaleur résiduelle H.

En situation activée mais avec le niveau 0, 0 et H apparaissent alternativement sur l'écran correspondant.

Tant qu'un foyer est chaud, même après avoir éteint, un H reste affiché à l'écran. Selon la puissance qui a été sélectionnée, il peut rester allumer pendant environ 30 minutes. Ne pas toucher la zone du foyer "Il y a un risque de se brûler".

Attention!

S'il se produit une coupure de fluide tandis que les affichages de chaleur résiduelle sont allumés, et que le courant se rétablit immédiatement, les écrans ne se rallument pas, même s'ils sont chauds. Il convient de bien tenir compte de cet aspect.

Fonction de blocage des foyers



Le blocage des foyers empêche des changements erronés pendant le fonctionnement.Les sélections initiales se maintiennent et les indicateurs restent actifs. Il convient de bloquer les foyers si l'on veut éviter une manipulation indue par les enfants ou à la suite du contact accidentel de récipients ou d'outils.

Maintenir le doiat sur la touche de blocage iusqu'à ce que le point de contrôle

Maintenir le doigt sur la touche de blocage o jusqu'à ce que le point de contrôle de ladite touche s'allume.

Déblocage

Appuyer sur la touche jusqu'à ce que le point de contrôle s'éteigne.

Double foyer

Sur les plaques équipées d'un double foyer, si l'on appuie sur les touches correspondant à ce foyer, seul le petit circuit fonctionnera. Si l'on désire que la partie extérieure fonctionne également, appuyer sur la touche de double foyer jusqu'à ce que le point de contrôle de ladite touche s'allume. Pour éliminer la double fonction, appuyer sur la touche double foyer jusqu'à ce que le point de contrôle s'éteigne.

Fover source

Sur les plaques équipées d'un foyer source, si l'on appuie sur les touches correspondant à ce foyer, seul le circuit circulaire fonctionnera. Si l'on souhaite faire fonctionner également la partie extérieure, appuyer sur la touche foyer source jusqu'à ce que le point de contrôle de la touche s'allume.

Pour éliminer la fonction source, appuyer sur la touche foyer source jusqu'à ce

Pour éliminer la fonction source, appuyer sur la touche foyer source (____) jusqu'à caque le point de contrôle s'éteigne.

Foyer de grande taille



Sur les plaques équipées d'un foyer de grande taille, si l'on appuie sur les touches correspondant à ce foyer, seul le circuit circulaire fonctionnera. Pour faire fonctionner également le foyer central, toucher le senseur du foyer double jusqu'à ce que s'allume le point de contrôle de ce senseur. De même, pour utiliser le foyer de grande taille, toucher le senseur correspondant .

Pour éteindre les deux options, il suffit de toucher à nouveau chaque senseur correspondant et et .

Programmation automatique 9. (Chauffage rapide)

Chaque zone de contrôle est dotée d'un fonctionnement automatique programmé. Cette programmation permet d'atteindre rapidement la témpérature maximale correspondante et de passer ensuite à la température de maintient, et ceci de façon automatique.

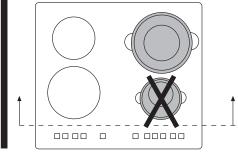
Sélection

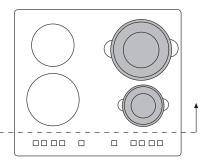
Appuyer sur la touche + une fois que vous êtes en position 9 : le point décimal correspondant s'allumera: 9.

La présélection reste active pendant 10 secondes pour pouvoir sélectionner le niveau de puissance désiré.

Appuyer sur la touche – de la même zone pour descendre jusqu'au niveau souhaité (on recommande les niveaux 3 à 6). Dans le cas de touches de contrôle compact, si l'on se place au niveau de puissance souhaité, il s'affiche un A clignotant.

Après avoir atteint le temps de chauffage automatique, un signal bref se fera entendre et le point décimal disparaîtra. Le foyer continue à fonctionner de manière conventionnelle. Dans le cas des touches de contrôle compact, le A disparaîtra. Si l'on désire annuler la programation automatique, appuyer sur la touche - et le point décimal s'éteindra.





SÉCURITÉ

Systèmes de sécurité

Afin de protéger l'électronique, si le contrôle détecte une température excessive, il éteindra le foyer le plus proche des touches, et un H apparaîtra à l'écran. Ce foyer pourra s'allumer de nouveau lorsque le circuit électronique descendra à sa température de fonctionnement.

De même, chaque foyer est équipé d'un limiteur de température intérieure qui déconnecte le foyer si la plaque vitrocéramique chauffe excessivement.

S'il apparait une fissure à la surface du verre, déconnecter immédiatement l'appareil de la source d'alimentation électrique. N'utiliser aucune partie de la plaque avant d'installer un nouveau verre vitrocéramique.

Arrêt automatique

Si par oubli, certains foyers sont laissés allumés, au bout d'un certain temps, le niveau de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps de fonctionnement dépendra du niveau de puissance sélectionné.

(Niveau 1 - 10 heures: Niveau 9 -1 heure).

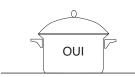
CONSIDÉRATIONS PARTICULIÉRES

Si l'on appuie simultanément sur plus d'une touche, le clavier se bloque. Si tous les niveaux de puissance sont en position 0, le contrôle s'éteint automatiquement au bout de 5 secondes.

Si l'on appuie sur une ou plusieurs touches pendant plus de 30 secondes (oubli de récipients ou d'outils sur les touches), le contrôle s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis toutes les 30 secondes tant que l'on appuie sur la touche.

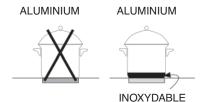
UTILISATION DES RÉCIPIENTS

La plupart des récipients en acier inoxydable, en fonte émaillée, en céramique ou en cuivre, peuvent être utilisés avec de la vitrocéramique.



INOXYDABLE ÉMAII CÉRAMIQUE **CUIVRE**

Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables, car ils pourraient produire des taches sur le verre, à moins que leur fond ne soit muni d'une protection en acier inoxydable.



Les foyers ne doivent pas fonctionner sans récipient. La base du récipient doit être plate et sèche. Les recipients ayant été préalablement utilisés sur des foyers au gaz ne sont généralement pas plats et répartissent mal la chaleur.





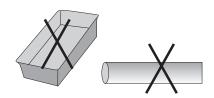
Veillez à ce que le diamètre du récipient soit supérieur ou égal à celui du foyer à utiliser.



Évitez de frotter les récipients sur le verre de la plaque, ils pourraient le rayer. Soulevez-les.



N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou plastique. Ils fondraient et s'incrusteraient de façon définitive dans le verre.



NETTOYAGE

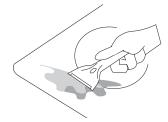
IMPORTANT: Si le verre est cassé ou si sa surface est fendue, déconnectez l'appareil, ne le nettoyez pas et ne l'utilisez pas. Faites appel au Service d'Assistance Technique.

Nettoyez souvent la surface de votre plaque une fois refroidie. N'utilisez jamais des produits ou des éponges abrasifs. Nettoyez avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse.

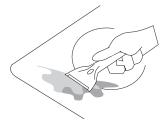




Une fois par semaine, nettoyez en profondeur avec des produits spéciaux pour vitrocéramique, qui entretiennent et protègent la plaque. (Échantillon joint dans le sachet des accessoires). La saleté très résistante est éliminée avec le racleur (inclus dans le sachet des accessoires).

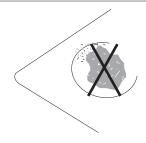


Si vous brûlez fortuitement du sucre (ou des produits sucrés) ou du plastique sur la plaque, éliminez-le inmédiatement avec le racleur, quand il est encore chaud. Dans le cas contraire, les taches pourraient rester.



INMÉDIATAMENT

N'utilisez pas la plaque comme plan de travail. Evitez tout particulièrement le sable se trouvant dans les légumes, les poudres à récurer, etc, qui pourraient rayer la plaque lorsqu'on fait passer des récipients dessus.



SCHEMA DE CONNEXIONS

La plaque vitrocéramique est fournie avec un câble d'alimentation.

Si le cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, le service après-vente ou le personnel agréé afin d'éviter tout danger.

La plaque doit être branchée sur le secteur à l'aide d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 1/8 pouce.

Puissance total

Plague: VFA70=5,9 KW. VFA 78=7,3 KW

| DI 40115 | | | |
|----------|---------|--------------------------|------------|
| PLAQUE | Tension | Int.nominal par phase | Protection |
| VFA70 | 240V~ | 29A | 32 A |
| VFA78 | 240V~ | 31A | 32 A |

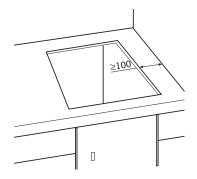
Cet appareil respecte les directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE

INSTALLATION

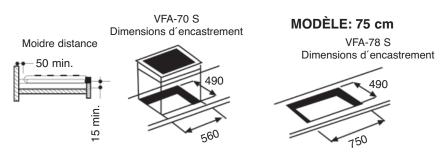
1 Découpez un orifice sur le plan du meuble, en suivant les instructions du croquis fourni avec la plaque.

Appareil du type "X" en matière d'indice de protection contre l'incendie.

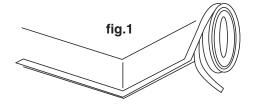
Distance minimale jusqu'à mur ou au meuble 100 mm.



Ventilation du appareit



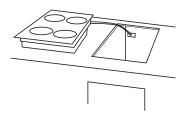
Posez la plaque à l'envers sur une table, retirez le ruban adhésif et collez le joint d'étancheité sur tout le pourtour de la plaque (fig.1).



REMARQUE: NE PAS UTILISER D'ÉLÉMENTS "NON AMOVIBLES" AVEC LA SILICONE

INSTALLATION

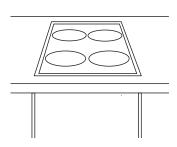
Placez la plaque à côté de l'orifice du meuble et branchez le câble d'alimentation



IMPORTANT: Pour réaliser cette opération, prenez soin de couper l'alimentation électrique. Il est obligatoire d'avoir une bonne prise de terre et d'installer un interrupteur dans un endroit accessible pour pouvoir déconnecter toutes les phases, avec une distance minimale de 3mm entre les contacts.

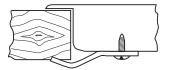
Dans le cas où ces précautions ne seraient pas prises, le fabricant décline toute responsabilité. L'appareil est prour d'un câble d'alimentation pour température élevée. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le constructeur, le service après-vente ou le personnel agréé afin d'éviter tout danger.

Installez ensuite la plaque dans le logement pratiqué à cet effet dans le meuble et appuyez fortement por assurer la parfait étanchéité du joint.



Par la partie inférieure, fixez les 4 supports de la plaque aux quatre coins de l'orifice.

(Les supports, équerres et écrous sont joints dans le sachet des accessoires).



NOTE: Cet appareil est conforme à la norme 82/499/CE sur les brouillages radioélectriques.

ÍNDICE

| Instrucciones importantes de seguridad |
|--|
| Descripción sensores |
| Descripción de temporizador40 |
| Manejo |
| Seguridad |
| Consideraciones especiales |
| Utilización recipientes47 |
| Limpieza |
| Esquema de conexiones49 |
| Instalación |

ADVERTENCIA

- Sólo el Servicio Técnico Autorizado puede reparar su placa en caso de avería.
 De lo contrario, la garantía que posee quedará invalidada.
- En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato.
- · Esta placa debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.
- Las conexiones eléctricas deben ser efectuadas por un especialista que esté al corriente de las disposiciones legales y de las exigencias normativas reconocidas en cada país.
- Si su aparato lleva placas halógenas no las debe mirar fijamente cuando están en funcionamiento sin cacerola.
- Rellenar la placa matricula impresa en el manual con los datos de la placa de características adherida al aparato.

| Marca: | | Tipo: | |
|----------|---|----------|--|
| Pot.max: | W | Tensión: | |

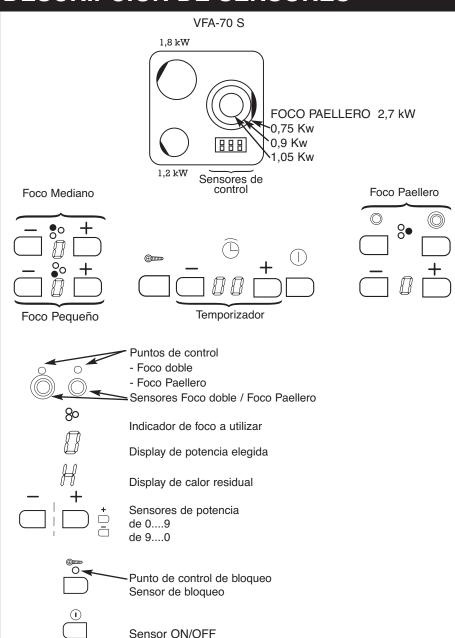
► INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Con el uso apropiado, su nuevo placa de Fagor diseñado para ser un aparato seguro y fiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de utilizar este aparato. Estas precauciones reducirán el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego y lesiones. Al utilizar aparatos de cocina, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siquientes:

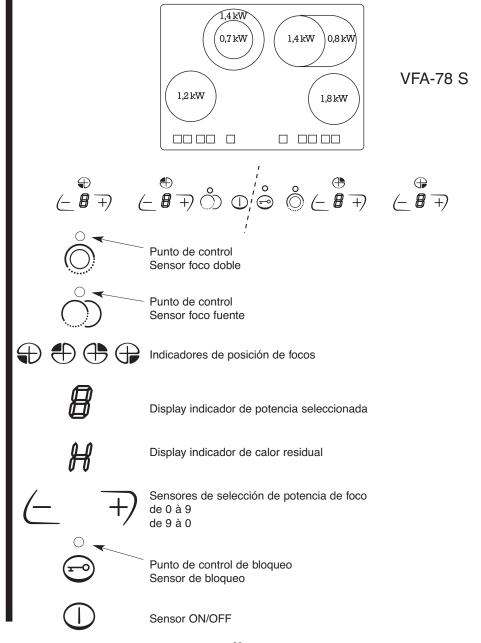
Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico califi cado.
 Conecte sólo a una toma de corriente con conexión a tierra. Consulte las instrucciones de preparación y conexión eléctrica en las instrucciones de instalación.

- No repare o reemplace ninguna parte del horno a menos que fue recomendado claramente. Solicite servicio en un centro de servicio autorizado.
- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la placa.
- · No guarde materiales inflamables dentro o cerca de la placa.
- No use agua con un incendio de grasa. Apague el fuego con un extinguidor químico de polvo o tipo espuma.
- Nunca utilice la placa para calentar una habitación.
- Use ropa apropiada por cuestion de seguridad. Nunca use ropas sueltas o los que tengan mangas largas mientras que utiliza este aparato.
- Siempre use agarraderas secas para las ollas. Las agarraderas mojadas o húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las agarraderas con los elementos calientes. No use una toalla u otro trapo estorboso.
- Utilice una sartén de tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con uno o más focos de diferente tamaño. Escoja utensilios que tengan fondos planos y lo suficientemente anchos como para cubrir la unidad calefactora de la placa. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte de la unidad calefactora a un contacto directo y puede hacer que se queme la ropa. Una relación adecuada entre el utensilio y el quemador mejorará también su eficacia.
- Nunca deje las placas sin vigilancia a temperaturas elevadas. El derramamiento de un líquido hirviendo causa humo y salpicaduras de grasas que pueden incendiarse.
- Asegúrese de que las sartenes reflectoras o las cazuelas están debidamente colocadas. La ausencia de dichas sartenes o cazuelas durante la cocción puede hacer que el cableado o los componentes de debajo se dañen.
- Cubiertas protectoras. No use papel de aluminio para cubrir las cazuelas o sartenes, excepto en los casos indicados en el manual. La instalación incorrecta de estas cubiertas puede derivar en un riesgo de electrocución o de incendio.
- Utensilios de cocina vidriados. Sólo determinados tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para un uso de la hornilla sin riesgo de rotura debido a los bruscos cambios de temperatura.
- Las asas de los utensilios deben estar colocadas hacia dentro y no extenderse sobre otros focos adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, que se incendien los materiales inflamables, y las salpicaduras debidas a un contacto no intencionado con el utensilio, elasa de un utensilio debería estar colocada de tal modo que esté hacia adentro y que no se extienda por focos adyacentes.
- No ponga a remojo las unidades calefactoras desmontables. Las unidades calefactoras nunca deberían sumergirse en agua.
- No cocine sobre una vitrocerámica rota. Si la vitrocerámica se rompiera, las soluciones de limpieza y las salpicaduras podrían penetrar en ella y crear un riesgo de electrocución. En caso de que esto ocurriera, póngase en contacto con un técnico cualificado de inmediato.
- Limpie la vitrocerámica con cuidado. Si se usa una esponja o un trapo mojado para limpiar las salpicaduras sobre una zona de cocción caliente, hágalo con cuidado para evitar quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

DESCRIPCIÓN DE SENSORES



DESCRIPCIÓN DE SENSORES



DESCRIPCIÓN DE TEMPORIZADOR

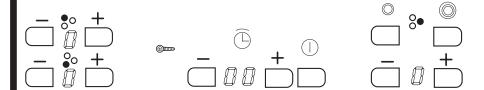


Los modelos con este tipo de control que disponen de temporizador, este es asignable a cualquier foco y temporizable entre 1 y 99 min. el cual, se encargará de apagar el foco asignado una vez transcurrido el tiempo seleccionado por el usuario.

VFA-78S



Sensores de Control Paellero VFA-70S



DESCRIPCIÓN DE TEMPORIZADOR

Asignación y Temporización de Foco

Para realizar la asignación del temporizador a un foco se deben seguir la siguiente secuencia de pasos:

Con la placa vitrocerámica encendida:

- 1 Seleccione la potencia deseada en el foco calefactor que quiere temporizar.
- 2 Encienda el temporizador. Para ello actúe una vez sobre el sensor + correspondiente al temporizador. En el display del temporizador aparece **D** y en el display de cada foco aparecerá una **L** .
- 3 Actue sobre el + del foco seleccionado. En el display de dicho foco parpadeara la £. En este instante el temporizador queda asignado al foco seleccionado.
- 4 Seleccione el tiempo deseado actuando sobre el + correspondiente al temporizador.

Una vez realizados estos pasos la secuencia de asignación de temporizador a foco finaliza.

El temporizador se apagara automáticamente, si entre paso y paso hay un espacio de tiempo superior a 10 seg o si no selecciona tiempo.

Una vez asignado el temporizador a un foco y seleccionado el tiempo, el temporizador ira descontando el tiempo y el display le indica en cada instante el tiempo que queda para apagar el foco.

Durante la temporización, en el display del foco temporizado puede ver la potencia seleccionada y la $\not\models$ (indicándole que ese foco esta temporizado) alternativamente. Transcurrido el tiempo el foco se apagará, el control emitirá una señal acústica de aviso y en el display del temporizador parpadeara fill Actuando sobre cualquier sensor del control se eliminará la señal de aviso.

Anulación de la temporización

Actúe sobre el sensor – del temporizador hasta que en el display del minutero esté a $\Pi\Pi$.

MANEJO

Sensores

La placa de cocción vitrocerámica está provista de sensores. Estos sensores reaccionan con el contacto de los dedos; también por acercar un objeto reflectante.

La placa de cocción se maneja tocando los sensores correspondientes con los dedos.

Observe siempre que toca sólo un sensor a la vez, de lo contrario no se aceptará lo introducido.

Procure mantener limpios los sensores y no deposite objetos sobre los mismos. El aparato podría malinterpretar la suciedad o los objetos depositados sobre los sensores como una orden.

Puesta en servicio

Mientras que la placa de cocción está fuera de funcionamiento, los indicadores de todos los sensores están desconectados.

Puesta en marcha

Toque unos 3 segundos el sensor ON/OFF. Se encenderán los displays de potencia en 0.

Si dentro de un tiempo determinado (5 segundos) no se ha seleccionado ninguna potencia, la placa se desconecta automáticamente; por lo que se debe volver a conectar.

Selección de potencia - / +

Cada foco de Sensores de Control horizontal y vertical dispone de los sensores de potencia - / +, tocando sobre cada uno de éstos se puede seleccionar entre 1....9 la potencia deseada.

Si durante el funcionamiento de un foco quiere variar la potencia de éste actúe sobre los sensores - / + hasta obtener la nueva potencia.



Apagado del foco de calor. -

Seleccione potencia 0 en el foco que desea apagar. Si el foco está caliente se enciende H.

Display de calor residual. H

En situación activada pero con el nivel 0 aparece alternativamente 0 y H en el display correspondiente.

Mientras que uno de los focos esté caliente después de apagar el foco en el display permanece encendido una H. Dependiendo de la potencia que haya estado seleccionada puede permanecer encendido hasta 30 minutos aproximadamente.

No tocar la zona del foco. "Existe el riesgo de quemarse".

¡Atención!

Si se produce un corte de fluido mientras los display de calor residual están encendidos y se restablece la corriente seguidamente, los display no vuelven a encenderse aún estando caliente. Tenga en cuenta esta circunstancia.

MANEJO

Función de bloqueo de los focos.

El bloqueo de los focos impide cambios por error durante el funcionamiento. Las selecciones iniciales se mantienen y los indicadores quedan activados.

Conviene bloquear los focos si se quiere evitar el manejo indebido por niños o por contactos accidentales de recipientes o útiles.

Mantenga el dedo sobre el sensor de bloqueo hasta que se encienda el punto de control de dicho sensor.

Desbloqueo

Toque el sensor bloqueo hasta que se apague el punto de control. Ocasionalmente al desbloquear si se apagara la encimera, actuar sobre el sensor de puesta en marcha.

Foco Doble

En las placas que dispongan de foco doble al actuar sobre los sensores correspondientes a dicho foco funciona solamente con su circuito pequeño, si desea que también funcione la parte exterior active sobre el sensor foco doble hasta que encienda el punto de control de dicho sensor.

Para eliminar la función doble toque el sensor foco doble) hasta que se apague el punto de control.

Foco Fuente

En las placas que dispongan de foco fuente al actuar sobre los sensores correspondientes a dicho foco funciona solamente con su circuito circular, si desea que también funcione la parte exterior active sobre el sensor foco fuente (hasta que encienda el punto de control de dicho sensor.

Para eliminar la función fuente toque el sensor foco fuente) hasta que se apague el punto de control.

Foco Paellero

En la placa que dispone de foco paellero, al actuar sobre los sensores correspondientes a dicho foco funciona solamente con su resistencia pequeña, si_desea que también funcione el foco central, actue sobre el sensor del foco doble (()) hasta que se encienda el punto de control de dicho sensor, asi mismo, si quiere usar el foco como paellero, toque el sensor correspondiente (((

Basta con volver a tocar cada sensor correspondiente para apagar ambas posibilidades



MANEJO

Programación automática. 9. (Calentamiento rápido)

Cada zona de control está dotada de funcionamiento automático programado.

Esta programación supone alcanzar rápidamente la temperatura máxima correspondiente y pasar seguidamente a la temperatura de mantenimiento, todo ello de una forma automática.

Selección

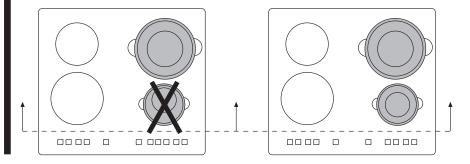
Para placa con sensores horizontal o vertical, tocar el sensor + una vez se esté en la posición 9. se encenderá el punto decimal correspondiente 9.

La preselección se mantiene activa durante 10 segundos para poder seleccionar el nivel de potencia deseado.

Tocar el sensor - de la misma zona con lo que irá descendiendo hasta el nivel deseado (se recomiendan los niveles 3....6.). En el caso de sensores de control compacto al situarlo al nivel de potencia deseado parpadeará una A.

Después de haber alcanzado el tiempo de calentamiento automático se oirá una señal corta y el punto decimal se apaga. El foco sigue funcionando de forma convencional. En el caso de sensores de control compacto dejará de aparecer la A.

Si desea cancelar la programación automática toque el sensor - y el punto decimal se apagará.



SEGURIDAD

Sistemas de seguridad

En aras de proteger la electrónica, caso de que el control detecte exceso de temperatura se apagará el foco más cercano a los sensores y aparecerá una H en el display. Este foco podrá ser activado cuando el circuito electronico baje a temperatura de funcionamiento.

Así mismo cada foco está equipado con un limitador de temperatura interior que desconecta el foco en caso de calentarse excesivamente la placa vitrocerámica.

Si apareciera una fisura en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.

No utilice ninguna parte de la placa antes de que se instale un nuevo vidrio vitrocerámico.

Apagado automático

Si por olvido se deja encendido alguno de los focos, transcurrido un tiempo el nivel de cocción se apagará automáticamente.

El tiempo de funcionamiento dependerá del nivel de potencia que se haya dejado seleccionado (Nivel 1 - 10 horas; nivel 9 - 1 hora).

CONSIDERACIONES ESPECIALES

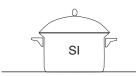
Si más de un sensor es pulsado simultáneamente el teclado se bloquea.

Si todos los niveles de potencia están en posición 0 el control se apagará automáticamente después de 5 segundos.

Si uno o varios sensores están pulsados durante más de 10 segundos (olvido de recipientes o útiles sobre los sensores) el control se apagará automáticamente y una señal se oirá cada 30 segundos mientras esté el sensor pulsado.

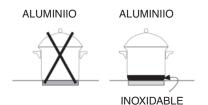
UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

La mayor parte de los recipientes de acero inoxidable, hierro esmaltado, cerámica o cobre, son válidos para vitrocerámica.



INOXIDABLE ESMALTADO CERAMICA COBRE

Los recipientes de aluminio no son aconsejables, pues podrían formar manchas sobre el vidrio, a no ser que tengan el fondo con protección de acero inoxidable.



Los focos de calor no deben funcionar sin recipiente.

La base del recipiente ha de ser plana y estar seca. Los recipientes antes utilizados con gas no suelen estar planos, y aprovechan mal el calor.





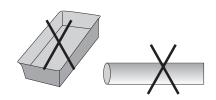
Cuide que el diámetro del recipiente sea iqual o mayor que el del foco a utilizar.



Procure no mover los recipientes rozando el vidrio de la placa, podría ravarse. Levántelos.



Nunca utilice recipientes de papel de aluminio o plástico. Se fundirán incrustándose para siempre en el vidrio.



LIMPIEZA

IMPORTANTE: Si el vidrio está roto u observa hendiduras en su superficie, desconecte el aparato y no lo limpie ni utilice. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

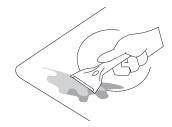
Limpie a menudo la superficie de su placa, cuando se haya enfriado. Jamás utilice productos o esponjas abrasivas. Limpie con un paño húmedo y aqua jabonosa.



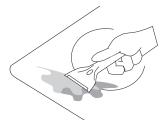


Una vez a la semana, limpie en profundidad con productos especiales para vitrocerámicas, que conserven y protejan la placa.

Las suciedades fuertemente adheridas, se eliminan con el raspador de cuchilla.

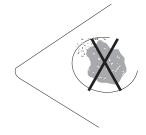


Si en un descuido se quema azúcar (o elementos azucarados), o plástico sobre la placa, elimínela inmediatamente con el raspador, aún en caliente. De otro modo, pueden quedar manchas permanentes.



INMEDIATAMENTE

No utilice la placa como encimera de trabajo. Tenga especial cuidado con suciedades como arenilla de verduras, polvos de limpieza, etc, que podrían rayar la placa al pasar encima los recipientes.



ESQUEMA DE CONEXIONES

La placa vitrocerámica se suministra con cable de alimentación

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante o servicio posventa o personal autorizado con el fin de evitar un peligro.

Debe ser conectada a la red por medio de una toma de corriente conforme a la publicación CEE 7 o de un dispositivo de corte omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de al menos 1/8" (3mm).

Potencia total

Placa: VFA70=5,9 KW. VFA 78=7,3 KW

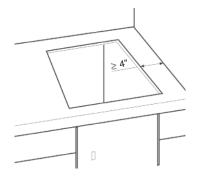
| PLACA | | | |
|-------|---------|-----------------------|------------|
| | Tensión | Int.nominal por fases | Protección |
| VFA70 | 240V~ | 29A | 32A |
| VFA78 | 240V~ | 31A | 32A |

Este aparato es conforme a las directivas europeas 73/23/CEE y 89/336/CEE

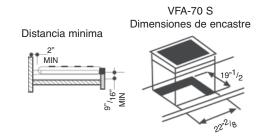
INSTALACIÓN

1 Realice un corte encima del mueble según las medidas de las figuras y respetando las siguientes distancias mínimas. Aparato tipo "X" para el grado de protección contra incendios.

Distancia mínima a pared o mueble 4".



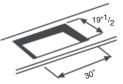
Esquema de ventilacion



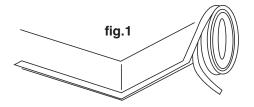
MODELO: 30"

VFA-78 S

Dimensiones de encastre



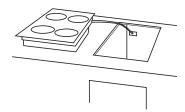
2 Coloque la placa boca abajo sobre una mesa y, retirando el papel adhesivo pegue la junta de estanquidad en toda la vuelta de la placa. (fig.1)



NOTA: NO UTILIZAR MATERIALES NO REMOVIBLES COMO LA SILICONA.

INSTALACIÓN

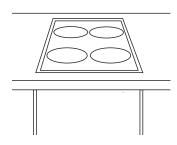
3 Sitúe la placa junto al hueco del mueble y conecte el cable de alimentación a la conexión eléctrica.



IMPORTANTE: Hágalo con la red desconectada. Es obligatoria una buena toma de tierra así como colocar en lugar accesible un interruptor para desconectar todas las fases, con con 1/8" (3mm) de distancia mínima entre contactos. De no hacerlo así, el fabricante no se hará responsable.

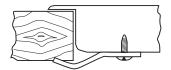
El aparato está provisto de un cable de alimentación para temperaturas elevadas. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante o servicio posventa o personal autorizado con el fin de evitar un peligro.

4 Coloque a continuación la placa en el hueco del mueble, presionando bien para que la junta de estanqueidad haga buen cierre.



Amarre los 4 enganches de la placa por la parte inferior, en las 4 esquinas del hueco.

(Enganches, escuadras y tuercas en bolsa de accesorios).



NOTA: Este aparato cumple con la norma N° 82/499/CE sobre radiointerferencias.



FAGOR AMERICA, INC. PO BOX 94 LYNDHURST, NJ 07071

Toll Free: 1.800.207.0806 Email: infoappliances@fagoramerica.com

www.fagoramerica.com

The manufacturer reserves the right to modify the items described in this manual. Le producteur se réserve le droit de modifier les articles décrits dans cette guide. El fabricante se reserva el derecho de modificar los productos descritos en este manual.